

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И  
ГИГИЕНА»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и Туризм», с учетом примерной образовательной программы по специальности зарегистрированной на сайте Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО (рег. № 43.02.15-170519 от 19.05.17).

Организация-разработчик: **Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»**

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС

Преподаватель

Л. Н. Романовская.

Рассмотрена и согласована  
Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» способствует формированию общих и профессиональных компетенций по видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, способствуют формированию компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

	<p>приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>69</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>66</b>
в том числе:	
- теоретическое обучение	32
- лабораторные работы	2
- практические занятия	30
- контрольные работы	1
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачета с дисциплиной «Техническое оснащение организаций питания»	1
Самостоятельная работа	<b>3</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	<b>1</b>	ОК 01, 02, 04, 05, 06
<b>Раздел 1. Морфология и физиология микробов</b>		<b>38</b>	
Тема 1.1 Морфология микробов	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология бактерий и грибов Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. <b>Лабораторная работа № 1.</b> Освоение навыков работы с микроскопом. Определение микроорганизмов	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06
Тема 1.2. Физиология микробов	<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Составление таблицы «Морфология микробов» <b>Содержание учебного материала</b> Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Химический состав, питание, дыхание микробов. Обмен веществ микробов. Рост и размножение микробов <b>Практическое занятие № 1.</b> Исследование различных питательных сред для выращивания микроорганизмов. <b>Практическое занятие № 2.</b> Выполнение санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06
Тема 1.3. Влияние внешней	<b>Самостоятельная работа № 2.</b> Выполнение презентации «Физиология микробов» <b>Содержание учебного материала</b> Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1 6	
		4	
		1	
		6	ОК 01, 02, 04, 05, 06

среды на микроорганизмы.	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	<b>Самостоятельная работа № 3.</b> Подготовка сообщения на тему «Влияние внешней среды на микроорганизмы»		1
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	<b>Практическое занятие №3.</b> Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции		4
	<b>Практическое занятие №4.</b> Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.		4
<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>	<b>Контрольная работа № 1</b> «Морфология и физиология микробов»		1
			<b>21</b>
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	<b>Практическое занятие №5.</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей.		6
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
Тема 2.3	<b>Практическое занятие №6.</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
			ОК 01, 02, 04, 05, 06 ПК 1.1-1.4
			ОК 01, 02, 04, 05, 06 ПК 1.2-1.4

Обмен веществ и энергии	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.		05, 06 ПК 1.2-1.4
Тема 2.4	<b>Практическое занятие №7.</b> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	4	
Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	<b>Содержание учебного материала</b> Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06
<b>Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания</b>		8	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	<b>Содержание учебного материала</b> Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06 ПК 1.2-1.4
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06 ПК 1.2-1.4
Тема 3.3	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготвлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		05, 06 ПК 1.2-1.4
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация</p> <p>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.</p> <p>Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции</p>	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06 ПК 1.2-1.4
<b>Всего:</b>		<b>1</b>	
		<b>69</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- электронная библиотека.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным обеспечением.

#### 3.2 Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Городской портал дистанционного обучения».

На платформе организуются:

1. Изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:

- a. «опрос»,
- b. «анкета»,
- c. «лекция» (с элементами программированного обучения),
- d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
- e. «тест» (в обучающем режиме);

2. Консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»

2. организация текущего контроля и промежуточной аттестации при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты, Skype, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Организация дистанционного обучения проводится в соответствии с локальными нормативными актами Колледжа: «[Об организации обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения](#)»; «[Об организации прохождения учебной и производственной практик при реализации программ среднего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий](#)».

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**Основные источники:**

18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2016г. 256 с.

**Интернет ресурсы:**

1.: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

2. Fictionbook. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

3.Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

4.Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [ww.gramotey.com](http://ww.gramotey.com)

5.Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

6.Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

7.Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

8.Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

9.Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

10.Центр ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### **Дополнительные источники:**

1.Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2017г.,275с.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Знания:</b> основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного и устного опроса; - тестирования; - практических занятий и лабораторной работы - оценки результатов самостоятельной работы <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета

<p>дезинсекции, дератизации;  схему микробиологического контроля;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания</p>		
<p><b>Умения:</b>  использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  - практических занятий и лабораторной работы  - оценки результатов самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета</p>

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по укрупненной группе специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**, примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, зарегистрированной на сайте Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО (рег. № 43.02.15-170519 от 19.05.17).

**Организация-разработчик:** Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

Разработчик:  
СПб ГБ ПОУ КПСС                      Преподаватель                      Е.Н. Саслина

**Рассмотрено и согласовано**

Предметно - цикловой комиссией математических и общих естественно — научных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» способствует формированию общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<p>сервировки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>69</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>63</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	29
лабораторные занятия	28
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Тема 1.</b> <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания <b>Практические занятия</b> №1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	3	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение <b>Практические занятия</b> №2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. №3 Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> подготовка сообщений “Интерьер помещений организации питания”, “Торговые	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
		2	
		1	
		1	
		2	

<b>Тема 3</b> <b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	помещения- виды, характеристика ”		
	<b>Содержание учебного материала</b> Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	4	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
<b>Тема 4.</b> <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Лабораторные работы</b>	8	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	<b>№1</b> Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	<b>№2</b> Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	<b>№3</b> Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	<b>№4</b> Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений: “Виды, ассортимент, назначение фарфоровой посуды”, “Виды, ассортимент, назначение хрустальной и стеклянной посуды”,	2	
<b>Тема 5.</b> <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
<b>Тема 5.</b> <b>Этапы организации обслуживания</b>	<b>Лабораторные работы</b>	2	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	<b>№5</b> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
<b>Тема 5.</b> <b>Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		

	<p>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов</p> <p>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</p>		4.5, ПК 6.3	
<p><b>Тема 6.</b></p> <p><b>Организация процесса обслуживания в зале</b></p>	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>№6 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.</p> <p>№7 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство</p>	4 2 2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</p> <p>Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p> <p>Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание</p>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	<p><b>Тема 7.</b></p> <p><b>Правила подачи кулинарной, кондитерской</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка сообщений и презентаций “Правила сервировки стола”, “Виды и формы складывания салфеток”, “Композиции из цветов”.</p> <p>Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд</p>	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	<p>Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</p>	6	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	<p>Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p>	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	<p>Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание</p>	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	<p>Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p>	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	<p>Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание</p>	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	<p>Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p>	1	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	

<b>продукции, напитков</b>	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями			
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>		<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	<b>№13</b> Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4		
	<b>№14</b> Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	1		
	<b>№15</b> Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1		
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы			
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей			
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>2</b>		<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	<b>№16</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах <b>№17</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1 1		
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		<b>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц			

	<p>Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю</p> <p>Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>№4 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3</p>
<b>Всего:</b>		<b>63</b>	
<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>6</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**3.1.** Для реализации учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2 Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.**

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Городской портал дистанционного обучения».

На платформе организуются:

1. Изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:

- a. «опрос»,
- b. «анкета»,
- c. «лекция» (с элементами программированного обучения),
- d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
- e. «тест» (в обучающем режиме);

2. Консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»

2. организация текущего контроля и промежуточной аттестации при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты, Skyp, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Организация дистанционного обучения проводится в соответствии с локальными нормативными актами Колледжа: [«Об организации обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения»](#); [«Об организации прохождения учебной и производственной практик при реализации программ среднего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»](#)

#### 3.3. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.3.1. Печатные издания:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

##### 3.3.2. Электронные издания:

1. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
2. [www.kuking.net](http://www.kuking.net).
3. [www.frio.ru](http://www.frio.ru),
4. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
7. <http://www.consultant.ru/>.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
---------------------	-----------------	-----------------------



<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Анализ отчетов по практическим занятиям и лабораторным занятиям;</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка</p>

<p>подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> </ul>	<p>заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий, анализ отчетов по практическим занятиям и лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>		
--	--	--

**Санкт-петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и Туризм», примерной образовательной программы, зарегистрированной на сайте Федерального реестра примерных образовательных программ СПО (рег. № 43.02.15-170519 от 19.05.17).

Организация-разработчик: **Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»**

Разработчик:  
СПб ГБ ПОУ КПСС

Преподаватель

Тадевосян А.А..

Методист

**Рассмотрено и согласовано**

Предметно- цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию общих и профессиональных компетенций по видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного	– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

<p><b>OK 05</b> <b>OK 06</b> <b>OK 07</b> <b>OK 09</b> <b>OK 10</b> <b>OK 11</b></p>	<p>бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного</li> </ul>
--	---	--

<p>готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации</li> </ul>	<p>питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– оличественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– оказатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> </ul>
---	---

	<p>ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>98</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	53
практические занятия	42
контрольные работы	3
Промежуточная аттестация в форме экзамена	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирующим которых способствует элемент программы
<b>Введение</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими социально-экономическими, общепрофессиональными дисциплинами. Значение дисциплины для процесса освоения основной профессиональной программы по специальности. Роль и значение ООП в системе экономики страны.</p>	2	ОК 01 ОК 02
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>33</b>	
<b>Тема 1.1. Экономика как система общественного производства</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятийный аппарат экономики: предмет, методы, функции, структуры. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.</p>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03
<b>Тема 1.2. Экономические системы и рыночные структуры</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Виды и характерные особенности экономических систем. Собственность как основа экономической системы.</p> <p>Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</p>	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости.</p>	4	

	<p>Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек.</p> <p>Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.</p> <p><b>Практическое занятие № 1</b> Решение ситуационных задач по расчёту себестоимости товаров и услуг в сфере общественного питания.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 1</b> Решение ситуационных задач по расчёту себестоимости товаров и услуг в сфере общественного питания.</p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях общественного питания.</p> <p><b>Практическое занятие № 2.</b> Решение ситуационных задач по расчёту цены на предприятиях общественного питания.</p>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	<p><b>Тема 1.4. Ценообразование на предприятиях общественного питания</b></p>		
	<p><b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b></p>	2	
	<p><b>Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b></p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товароборота предприятий общественного питания, его классификация. Планирование и анализ товароборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль и доход: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность</p>	2	
	<p><b>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b></p>	4	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование.</p> <p>Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам</p> <p>Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.</p>		

	<b>Практическое занятие №3</b> Заполнение таблицы Критерии отнесения предприятий к малому предпринимательству. Плюсы и минусы малого предпринимательства	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Составление конспекта по теме «Бизнес-план»	2	
<b>Тема 1.8. Система налогообложения РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Налоговая система РФ. Налогообложение организаций общественного питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.	2	
	<b>Практическое занятие №5</b> Решение задач по налогообложению	2	
	<b>Контрольная работа по разделу 1</b>	1	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 2.1.</b>			
<b>Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы Миссия организации, понятие и содержание. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управление решение: понятие, виды. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	<b>Практическое занятие №6</b> Составление конспекта «Виды планов в организациях общественного питания». Привести пример.	2	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Составление конспекта «Методы принятия управленческого решения».	2	
<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда.	3	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчет численности работников предприятия	2	
	<b>Практическое занятие №9</b> Выявление оптимальных методов мотивации	2	
<b>Тема 2.3. Трудовые ресурсы предприятий общественного</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Трудовые ресурсы предприятий общественного питания. Экономический смысл заработной платы. Современная политика оплаты труда. Рынок труда и цена труда.	2	

питания и организация оплаты труда работника	Практическое занятие № 10 Составление конспекта «Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания».	2	
		2	
Тема 2.4. Коммуникация как функция менеджмента	Практическое занятие №11 Расчет з/п  Содержание учебного материала Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организации рабочего места	6	ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
		2	
	Практическое занятие № 12 Решение ситуативных задач по разрешению конфликтных ситуаций в сфере общественного питания.	2	
	Практическое занятие №13 Составление собственного плана работ на день, неделю, месяц (долгосрочное планирование)	2	
	Практическое занятие № 14 Составление конспекта «Цели и задачи самоменеджмента»	2	
	Контрольная работа по разделу 2	1	
Раздел 3. Основы маркетинга		31	ПК 6.1-6.4
Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание учебного материала Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
		2	ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
Тема 3.2. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала Организационная структура маркетинга на предприятии общественного питания и принципы ее формирования. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организациях общественного питания.	2	
Тема 3.3. Маркетинговые исследования в общественном	Содержание учебного материала Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	4	

<b>питании</b>	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	<b>Практическое занятие № 15</b> Заполнение таблицы «Анализ конкурентов».	3	
	<b>Практическое занятие № 16</b> Решение ситуационных задач по сбытовой политике организации	2	
<b>Тема 3.4. Разработка комплекса маркетинга</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	4	ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
<b>Тема 3.5. Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Концепция планирования маркетинга. Разработка стратегий маркетинга. Стратегическое планирование Реклама. Правовые основы рекламы.	2	
<b>Тема 3.6. Анализ в маркетинге</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Иллюстративный анализ в маркетинге. Ситуативный анализ в маркетинге	2	
	<b>Контрольная работа по разделу 3</b>	1	
	<b>Всего:</b>	<b>98</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

##### Оборудование учебного кабинета:

- учебно-методическая документация;
- демонстрационные материалы, представленные на электронных носителях;
- схемы, плакаты, стенды;
- презентации по темам дисциплины.

##### Технические средства обучения:

- компьютер с установленным лицензионным обеспечением;
- мультимедиа-система.

#### 3.2 Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Городской портал дистанционного обучения».

На платформе организуются:

1. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:

- a. «опрос»,
- b. «анкета»,
- c. «лекция» (с элементами программированного обучения),
- d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
- e. «тест» (в обучающем режиме);

2. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»;

3. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а также электронной почты, скайпа, групп социальных сетей, чатов, приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Организация дистанционного обучения проводится в соответствии с локальными нормативными актами Колледжа: "Об организации обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения"; "Об организации прохождения учебной и производственной практик при реализации программ среднего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий".

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

##### 3.3.1. Печатные издания:

1. Егоршин А.П. Основы менеджмента: учебник 3е изд., перераб. И доп. – М.:ИНФРА-М,2018.-350С.

2. Жабина С.Б., Бурдюгова О. М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования- М. Издательский центр «Академия», 2017 г.;

3. Румынина В.В., Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования- М. Издательский центр «Академия», 2017 г.;

##### **Интернет – ресурсы:**

КонсультантПлюс. <http://www.garant.ru> – Законодательство РФ с комментариями. [www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru) (Официальный интернет-портал правовой информации).

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Правовая система Консультант Плюс).  
[www.constitution.ru](http://www.constitution.ru) (Конституция РФ).  
[www.law.edu.ru](http://www.law.edu.ru) (Юридическая Россия: федеральный правовой портал).  
[www.uznay-prezidenta.ru](http://www.uznay-prezidenta.ru) (Президент России гражданам школьного возраста).  
[www.council.gov.ru](http://www.council.gov.ru) (Совет Федерации Федерального Собрания РФ).  
[www.duma.gov.ru](http://www.duma.gov.ru) (Государственная Дума Федерального Собрания РФ).  
[www.ksrf.ru](http://www.ksrf.ru) (Конституционный суд РФ).  
[www.vsrfr.ru](http://www.vsrfr.ru) (Верховный суд РФ).  
[www.arbitr.ru](http://www.arbitr.ru) (Высший Арбитражный суд РФ).  
[www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru) (Генеральная прокуратура РФ).  
[www.pfrf.ru](http://www.pfrf.ru) (Пенсионный фонд РФ).  
[www.cbr.ru](http://www.cbr.ru) (Центральный банк РФ).  
[www.notariat.ru](http://www.notariat.ru) (Федеральная нотариальная палата).  
[www.rfdeti.ru](http://www.rfdeti.ru) (Уполномоченный при Президенте РФ по правам ребенка).  
[www.ombudsmanrf.org](http://www.ombudsmanrf.org) (Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации).  
[www.mnr.gov.ru](http://www.mnr.gov.ru) (Министерство природных ресурсов и экологии РФ).  
[www.rostrud.ru](http://www.rostrud.ru) (Федеральная служба по труду и занятости РФ).  
[www.rosregistr.ru](http://www.rosregistr.ru) (Федеральная служба государственной регистрации, картографии и кадастра).  
[www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru) (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).  
[www.acadprava.ru](http://www.acadprava.ru) (Открытая академия правовой культуры детей и молодежи).  
[www.un.org.ru](http://www.un.org.ru) (Организация Объединенных Наций).  
[www.unesco.org.new.ru](http://www.unesco.org.new.ru) (Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки,

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении контрольных работ Промежуточная аттестация в форме экзамена Анализ выполнения практических занятий Фронтальные устные опросы

<p>ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> </ul>		
---	--	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация,</li> </ul>		
--	--	--

<p>контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д</p>	<p>Текущий контроль при проведении контрольных работ Промежуточная аттестация в форме экзамена Анализ выполнения практических занятий</p>

<p>калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и</li> </ul>		
--	--	--

<p>услуги организации ресторанного бизнеса;  – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);  проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>		
--	--	--

**Санкт-петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и Туризм», примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», зарегистрированной на сайте Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО (рег. № 43.02.15-170519 от 19.05.17).

**Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»**

Разработчик:  
СПб ГБ ПОУ КПСС  
Преподаватель

Махова О.В.

Рассмотрена и согласована  
Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» способствует формированию общих и профессиональных компетенций по видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, способствуют формированию компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	- использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права	- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере

<b>OK 05</b> <b>OK 06</b> <b>OK 07</b> <b>OK 09</b> <b>OK 10</b> <b>OK 11</b>	в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной – ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>34</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	5
Промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирующихся в соответствии с программой
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими общими гуманитарными и социально-экономическими, общепрофессиональными дисциплинами. Значение дисциплины для процесса освоения основной профессиональной программы по специальности.	1	ОК 01-07, 09- 11
	<b>Раздел 1. Основы права</b>	4	
<b>Тема 1.1. Основы права</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и виды социальных норм. Понятие и виды норм права. Нормативно-правовые акты и система российского законодательства. Действие нормативно-правовых актов. Отрасли права. Толкование правовых норм	2	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
<b>Тема 1.2. Право как нормативный регулятор общественных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правоотношения и их субъекты. Структура правоотношения. Правонарушение. Виды правонарушений. Юридическая ответственность	1	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
<b>Тема 1.3. Конституционные основы государства и права России</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие Конституции, ее место в системе законодательства. Правовой статус личности в РФ. Гражданство. Личные права и свободы человека и гражданина в РФ. Политические права и свободы. Социальные, экономические и культурные права. Механизмы защиты прав и свобод граждан	1	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
	<b>Раздел 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ.</b>	4	
<b>Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Виды и формы предпринимательства. Предпринимательские отношения как предмет правового регулирования. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.	2	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 01-07, 09- 11



<p><b>Предпринимательские правоотношения. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b></p>	<p>Понятие и структура предпринимательских правоотношений. Субъекты предпринимательской деятельности, их признаки</p>		<p>ПК 6.1-6.4</p>
<p><b>Тема 2.3. Собственность</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Понятие собственности в экономической науке. Собственность в юридическом смысле. Формы собственности. Формы собственности в Российской Федерации</p>	<p>1</p>	<p>ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4</p>
<p><b>Раздел 3. Организационно-правовые формы субъектов предпринимательской деятельности</b></p> <p><b>Тема 3.1. Организационно-правовые формы юридических лиц</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Понятие и признаки юридического лица. Правоспособность юридического лица. Возникновение и прекращение деятельности юридического лица. Классификация юридических лиц. Некоммерческие юридические лица. Коммерческие юридические лица.</p>	<p>3 2</p>	<p>ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4</p>
<p><b>Тема 3.2. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Правовой статус индивидуального предпринимателя. Гражданская правоспособность и дееспособность. Утрата статуса индивидуального предпринимателя</p>	<p>1</p>	<p>ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4</p>
<p><b>Раздел 4. Правовое регулирование договорных отношений</b></p>		<p>7</p>	
<p><b>Тема 4.1. Гражданско-правовой договор</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Понятие договора. Содержание договора. Форма и Виды договоров. Общий порядок заключения, изменение и расторжение договора. Исполнение договора. Ответственность за неисполнение договора</p> <p><b>Практическое занятие №1</b> Заполнение договора поставки по предложенным данным.</p> <p><b>Практическое занятие №2</b> Заполнение претензионного письма по договору поставки</p> <p><b>Практическое занятие №3</b> Заполнение акта о выявленных недостатках поставленного товара</p>	<p>2 1 1 1</p>	<p>ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4</p>
<p><b>Тема 4.2. Отдельные виды гражданских договоров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Основные виды договоров</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4</p>
<p><b>Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b></p>		<p>5</p>	
<p><b>Тема 5.1.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>1</p>	<p>ОК 01-07, 09- 11</p>

Конституционные гарантии предпринимательской деятельности	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности. Понятие предпринимательских (хозяйственных) споров		ПК 6.1-6.4
Тема 5.2. Понятие предпринимательских (хозяйственных) споров. Административная ответственность.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Система арбитражных судов в Российской Федерации. Рассмотрение споров в арбитражном суде. Возбуждение и рассмотрение дела. Исковая давность. Производство по пересмотру решений. Исполнительное производство. Рассмотрение споров третейскими судами. Досудебный порядок урегулирования споров. Административные правонарушения. Понятие административной ответственности. Виды административных взысканий.</p>	4	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
<b>Раздел 6. Регулирование трудовых правоотношений</b>		<b>9</b>	
Тема 6.1. Трудовое право как отрасль права	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие трудового права. Источники трудового права. Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Структура трудового правоотношения. Субъекты трудового правоотношения.</p>	1	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
Тема 6.2. Трудовой договор	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие трудового договора, его виды. Заключение трудового договора. Испытательный срок. Оформление на работу</p>	1	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
Тема 6.3. Права и обязанности сторон трудового договора. Порядок изменения и расторжение трудового договора	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Права и обязанности сторон трудового договора. Перевод на другую работу и перемещение работника. Прекращение трудового договора</p> <p><b>Практическое занятие №4</b> Заполнение трудового договора.</p>	1	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
Тема 6.4. Материальная ответственность	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие и виды материальной ответственности. Материальная ответственность работодателя. Материальная ответственность работника. Порядок возмещения причиненного ущерба</p>	1	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
Тема 6.5. Трудовая дисциплина.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.</p>	2	ОК 01-07, 09- 11 ПК 6.1-6.4
Тема 6.6.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	1	ОК 01-07, 09- 11

<b>Трудовые споры</b>	Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификация трудовых споров. Порядок разрешения трудовых споров. Понятие забастовки. Право на забастовку		ПК 6.1-6.4
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>34</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- учебно-методическая документация;
- демонстрационные материалы, представленные на электронных носителях;
- схемы, плакаты, стенды;
- презентации по темам дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с установленным лицензионным обеспечением;
- мультимедиасистема.

#### 3.2 Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Городской портал дистанционного обучения».

На платформе организуются:

1. Изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:

- a. «опрос»,
- b. «анкета»,
- c. «лекция» (с элементами программированного обучения),
- d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
- e. «тест» (в обучающем режиме);

2. Консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»

3. организация текущего контроля и промежуточной аттестации при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты, Skype, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

Организация дистанционного обучения проводится в соответствии с локальными нормативными актами Колледжа [«Об организации обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения»](#); [«Об организации прохождения учебной и производственной практик при реализации программ среднего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»](#).

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. Издательский центр «Академия», 2017.

**Дополнительные источники:**

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
4. Семейный кодекс Российской Федерации
5. Трудовой кодекс Российской Федерации
6. Уголовный кодекс Российской Федерации

## Интернет – ресурсы:

- <http://www.garant.ru> – Законодательство РФ с комментариями.  
[www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru) (Официальный интернет-портал правовой информации).  
[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Правовая система Консультант Плюс).  
[www.constitution.ru](http://www.constitution.ru) (Конституция РФ).  
[www.law.edu.ru](http://www.law.edu.ru) (Юридическая Россия: федеральный правовой портал).  
[www.uznay-prezidenta.ru](http://www.uznay-prezidenta.ru) (Президент России гражданам школьного возраста).  
[www.council.gov.ru](http://www.council.gov.ru) (Совет Федерации Федерального Собрания РФ).  
[www.duma.gov.ru](http://www.duma.gov.ru) (Государственная Дума Федерального Собрания РФ).  
[www.ksrf.ru](http://www.ksrf.ru) (Конституционный суд РФ).  
[www.vsrfr.ru](http://www.vsrfr.ru) (Верховный суд РФ).  
[www.arbitr.ru](http://www.arbitr.ru) (Высший Арбитражный суд РФ).  
[www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru) (Генеральная прокуратура РФ).  
[www.pfrf.ru](http://www.pfrf.ru) (Пенсионный фонд РФ).  
[www.cbr.ru](http://www.cbr.ru) (Центральный банк РФ).  
[www.notariat.ru](http://www.notariat.ru) (Федеральная нотариальная палата).  
[www.rfdeti.ru](http://www.rfdeti.ru) (Уполномоченный при Президенте РФ по правам ребенка).  
[www.ombudsmanrf.org](http://www.ombudsmanrf.org) (Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации).  
[www.mnr.gov.ru](http://www.mnr.gov.ru) (Министерство природных ресурсов и экологии РФ).  
[www.rostrud.ru](http://www.rostrud.ru) (Федеральная служба по труду и занятости РФ).  
[www.rosregistr.ru](http://www.rosregistr.ru) (Федеральная служба государственной регистрации, картографии и кадастра).  
[www.rosпотребнадзор.ru](http://www.rosпотребнадзор.ru) (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).  
[www.acadprava.ru](http://www.acadprava.ru) (Открытая академия правовой культуры детей и молодежи).  
[www.un.org.ru](http://www.un.org.ru) (Организация Объединенных Наций).  
[www.unesco.org.new.ru](http://www.unesco.org.new.ru) (Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки, культуры—ЮНЕСКО).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b> – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц;	Полнота ответов, точность формулировок Адекватность применения профессиональной терминологии Понимание основ правовых механизмов регулирования профессиональной деятельности Владение нормативно-правовой документацией в области профессиональной деятельности Знание основных нормативно-правовых актов РФ	Текущий контроль при проведении: - фронтальный опрос; - тестирование; - оценки результатов выполнения практических занятий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде

<ul style="list-style-type: none"> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм с учетом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП под номером – 170331.

**Организация-разработчик:** Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

**Разработчики:** Преподаватель Витюгова И.А.

Рассмотрена и согласована  
Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» способствует формированию общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируется компетенция:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК</b> <b>6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	113
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	104
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	39
практические занятия	47
Самостоятельная работа	9
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	1

17 часов (вариативная часть) отведены дополнительно с целью формирования умений в ПК 6.1-6.4:

- Пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;
- Обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации		14	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.</p>	2	ОК 01-07, 09,10
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника</p>	4	ОК 01-07, 09,10
Тема 1.3. Информационные системы	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем</p> <p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа №1</b> Основы работы в программах оптического распознавания информации</p> <p><b>Лабораторная работа №2</b> Основы работы, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».</p>	4	ОК 01-07, 09,10
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		2	
Тема 2.1 Технология обработки	<p><b>Тематика лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа №3</b> Создание и форматирование документа с помощью</p>	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.4
		68	

текстовой информации	текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		
Тема 2.2	Тематика лабораторных работ		ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.4
Технология обработки графической информации	Лабораторная работа №4 Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	6	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа №5 Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	6	ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа №6 Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	5	
	Лабораторная работа №7 Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	6	ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.4
Тема 2.4	Содержание учебного материала	7	ОК 01-07, 09,10
Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №1 Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	12	
Тема 2.5	Тематика практических занятий		ОК 01-07, 09,10 ПК 6.1-6.4
Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Практическое занятие №2 Функциональное назначение прикладных программ. Практическое занятие №3 Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Практическое занятие №4 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Практическое занятие №5 Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2 4 2 6	
Раздел 3 Возможности использования		30	

информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность				
	Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Тематика практических занятий <b>Практическое занятие №6</b> Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. <b>Практическое занятие №7</b> Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц. <b>Практическое занятие №8</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2  2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.4
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	6	
		Тематика практических занятий <b>Практическое занятие №9</b> Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. <b>Практическое занятие №10</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1  1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.4
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам (на выбор): Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов	3	ОК 02, ОК 05, ОК 10
		<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
<b>Всего:</b>			<b>113</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

#### 3.2. Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является *«Городской портал дистанционного обучения»*.

На платформе организуются:

1. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:
  - a. «опрос»,
  - b. «анкета»,
  - c. «лекция» (с элементами программированного обучения),
  - d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
  - e. «тест» (в обучающем режиме);
2. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»;
3. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты, скайпа, групп социальных сетей, чатов, приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

#### 3.3. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.3.1. Печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2017
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017
3. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2017
4. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2017

##### 3.3.2. Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>
2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>
3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>
4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>  основные понятия автоматизированной обработки информации;  общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;  основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок  Демонстрирует системные знания в области информационных технологий и их использования в профессиональной деятельности повара  Адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  - письменного и устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценки результатов выполнения лабораторных работ и практических занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>  дифференцированный зачет</p>
<p><b>Умения:</b>  пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  обеспечивать информационную безопасность;  применять антивирусные средства защиты информации;  осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки  Соответствие продукта деятельности требованиям инструкций, регламентов  Рациональность используемой последовательности действий</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка результатов выполнения лабораторных работ и практических занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>  дифференцированный зачет</p>

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **43.00.00 «Сервис и Туризм»**, примерной программы, зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО (рег. № 43.02.15-170519 от 19.05.17).

Организация-разработчик: **Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»**

Разработчик:

СПб ГБ ПОУ КПСС

Преподаватели

Е.Н. Саслина, И.А. Ивилян

Рассмотрена и согласована  
Предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.08 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.08 «Охрана труда» способствует формированию общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, которые способствуют формированию компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
-----------------------	---------------	---------------

<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5</p>	<p>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>- системы управления охраной труда в организации;</p> <p>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>- обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>34</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>1. Система управления охраной труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09,10,11
	Структура системы охраны труда. Ответственность за нарушения законодательства		
<b>2. Основы трудового законодательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 01-07, ОК 09,10,11
	Трудовой договор. Охрана труда женщин и молодёжи. Гарантии и компенсации		
<b>3. Производственный травматизм</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 01-07, ОК 09,10,11
	<b>Практическое занятие №1</b> Классификация опасных и вредных факторов		
	<b>Практическое занятие №2</b> Причины воздействия и возникновения несчастных случаев		
	<b>Практическое занятие №3</b> Причины возникновения профзаболеваний		
	Средства коллективной защиты от травм		
<b>Практическое занятие №4</b> Первая помощь при несчастных случаях	<b>1</b>	ПК 4.1-4.6	
<b>4. Требования безопасности к оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09,10,11
	Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению		
<b>5. Требования безопасности при ведении технологических процессов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 01-07, ОК 09,10,11
	Безопасность труда в хлебопекарном, кондитерском производстве. Безопасность труда на предприятиях общественного питания. Безопасность труда в розничной торговле		
			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5

<b>6. Обеспечение электробезопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, ОК 09,10,11
	Действие электрического тока на человека	1	ПК 1.1-1.4
	<b>Практическое занятие №5</b> Анализ опасности поражения человека электрическим током	1	ПК 2.1-2.8
	Меры защиты от поражения электрическим током. Факторы, влияющие на степень поражения	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5
<b>7. Производственная санитария и гигиена труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ОК 01-07, ОК 09,10,11
	<b>Практическое занятие №6</b> Классификация вредных веществ	1	ПК 1.1-1.4
	Меры безопасности при хранении, отпуска вредных веществ. Микроклимат и его показатели. Терморегуляция организма человека. Освещение производственных помещений. Защита от производственного шума и вибраций	5	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	<b>Практическое занятие №7</b> Средства индивидуальной защиты	1	ПК 4.1-4.6
	<b>Практическое занятие №8</b> Спецодежда, средства индивидуальной защиты дыхания	1	ПК 5.1-5.6
	<b>Практическое занятие №9</b> Средства индивидуальной защиты от поражения электрическим током	1	ПК 6.3-6.5
<b>8. Пожар и взрывоопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 01-07, ОК 09,10,11
	Причины пожаров. Требования пожарной безопасности. Организация пожарной безопасности. Система предотвращения пожаров и взрывов. Пожарная сигнализация и связь	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	<b>Практическое занятие №10</b> Способы и средства тушения пожаров	1	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3-6.5
	Дифференцированный зачет	<b>1</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего</b>		<b>34</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),

техническими средствами обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

наглядными пособиями.

#### 3.2. Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Городской портал дистанционного обучения».

На платформе организуются:

1. Изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:

а. «опрос»,

б. «анкета»,

с. «лекция» (с элементами программированного обучения),

д. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),

е. «тест» (в обучающем режиме);

2. Консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»

4. организация текущего контроля и промежуточной аттестации при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты, Skyp, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber).

Организация дистанционного обучения проводится в соответствии с локальными нормативными актами Колледжа: [«Об организации обучения с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения»](#); [«Об организации прохождения учебной и производственной практик при реализации программ среднего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»](#).

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2017.– 160с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2017–320с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2017

##### Дополнительные источники:

Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2017.– 160с.

##### Интернет ресурсы:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

#### **Нормативные документы:**

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

6. Федеральный закон от 24 июля 1998г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

7. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

11. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 N 290н "Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты" (Зарегистрировано в Минюсте России 10.09.2009 N 14742)

12. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Знания:</b> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;



<p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения:</b></p> <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на практических занятиях;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «ПетроСтройСервис»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Специальность 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело".**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм, специальность: 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"**, с учетом материалов Примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре ПООП под номером 43.02.15 – 170331.

Организация-разработчик Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис».

Разработчик:  
СПб ГБ ПОУ КПСС

Преподаватель - организатор ОБЖ

М.П. Курыкин

Методист

О.С. Осипова

Рассмотрена и согласована

Предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, способствующие формированию компетенций:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	67
<b>Объем образовательной программы</b>	67
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	48
курсовая работа (проект))	-
контрольная работа	-
<b>Самостоятельная работа</b>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Гражданская оборона		12	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения Тематика практических занятий Практическое занятие № 1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Содержание учебного материала Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах Тематика практических занятий Практическое занятие № 2. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной обстановке	Содержание учебного материала Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	<p><b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b></p> <p><b>Тема 2.1.</b></p> <p><b>Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b></p>	<p><b>16</b></p>	<p>ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10</p>	
				<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.</p> <p>Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.</p> <p>Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях</p> <p>Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.</p> <p>Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.</p>
				<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 3. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий</p> <p>Практическое занятие № 4. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности</p> <p>Практическое занятие № 5. Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка пораженного</p> <p>Практическое занятие № 6. Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца</p>
				1
				3
				3
				3
				5
				38
				<p><b>Раздел 3. Основы военной службы</b></p> <p><b>Тема 3.1.</b></p> <p><b>Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b></p>

	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	29	
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом.		
	Террористические организации		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Практическое занятие № 7. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		5
	Практическое занятие № 8. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		5
	Практическое занятие № 9. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		5
	Практическое занятие № 10. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		5
	Практическое занятие № 11. Построение и отработка движения походным строем		5
	Практическое занятие № 12. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		5
<b>Промежуточная аттестация</b>	1		
<b>Всего:</b>	<b>67</b>		



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами и т.д.

**3.2. Дисциплина может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.**

Основной платформой для взаимодействия участников образовательного процесса является «Цифровой колледж СПб» на базе «Системы электронного обучения «Академия-Медиа» 3.5”

На платформе организуются:

1. изучение нового материала, в т.ч. с использованием интерактивных форм работы, реализуемых с помощью инструментов:
  - a. «опрос»,
  - b. «анкета»,
  - c. «лекция» (с элементами программированного обучения),
  - d. «семинар» (взаимопроверяемая самостоятельная работа обучающихся),
  - e. «тест» (в обучающем режиме);
2. консультирование обучающихся при помощи инструментов «форум» и «чат»
3. организация текущего, промежуточного и итогового контроля, при помощи инструментов «задание» и «тест».

Для обобщения и систематизации изучаемого материала, диагностики и контроля результатов обучения предполагается использование программного обеспечения для организации аудио или видео-взаимодействия (Discord, Zoom), а так же электронной почты скайпа, групп социальных сетей, чатов приложений-мессенджеров (Viber, WhatsApp).

#### **3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### **3.3.1. Печатные издания**

1. Косолапова Н.В., Прокопенко, Е.Л., Побежимова, Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 2-е изд, испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 368 с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности, практикум: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 3-е изд, М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 144 с.
3. Общевоинские уставы ВС РФ 2015. - М. «Эксмо». 2015. – 624 с.

##### **3.3.2. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Куликов О.Н., Охрана труда в строительстве: М.: Издательский центр, «Академия», 2016

##### **3.3.3. Электронные издания (ресурсы)**

1. [www.goup32441.narod.ru](http://www.goup32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в ВС РФ (НФП-2009).
2. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>.

3. Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.magbvt.ru>.
4. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.
5. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>
6. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>
7. Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О воинской обязанности и военной службе»  
<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=182744>.
8. Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О статусе военнослужащего» [Электронный ресурс] URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_18853/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18853/) (дата обращения: 03.06.2015)
9. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            основы военной службы и обороны государства;            задачи и основные мероприятия гражданской обороны;            способы защиты населения от оружия массового поражения;            меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;            организация и порядок призыва граждан на военную службу и</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;              -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета в виде:            -письменных/ устных ответов,            -тестирования</p>

<p>поступление на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>		
<p><b>Умения:</b>  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>